Deutscher Bundestag **Drucksache 15/168**

15. Wahlperiode 05. 12. 2002

Antwort

der Bundesregierung

auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Gudrun Kopp, Hans-Michael Goldmann, Marita Sehn, weiterer Abgeordneter und der Fraktion der FDP
– Drucksache 15/101 –

Acrylamid in Lebensmitteln

Vorbemerkung der Fragesteller

Acrylamid kommt in Lebensmitteln seit Generationen vor. Es entsteht bei der Zubereitung von Lebensmitteln insbesondere bei Vorgängen wie Backen, Frittieren, Braten und wahrscheinlich auch beim Rösten und Grillieren. Die Nahrungsaufnahme dieser Substanzen ist mit Risiken verbunden. Insbesondere soll Acrylamid krebserregend sein.

Die „Süddeutsche Zeitung“ vom 5. November 2002 thematisiert auf ihrer Titelseite die Auswirkungen von Acrylamid in Lebensmitteln und zitiert die Sprecherin des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) zur Risikoeinschränkung mit den Worten: „Handfeste Grenzwerte können wir jedenfalls nicht festlegen … .“

1. Welche Erkenntnisse liegen der Bundesregierung im Rahmen ihres Minimierungsprogrammes zum Risiko von Acrylamid vor?

Im Rahmen des Minimierungskonzeptes werden Untersuchungen potentiell betroffener Lebensmittel durchgeführt. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen werden zurzeit vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ausgewertet.

Im Hinblick auf das gesundheitliche Risiko von Acrylamid wird auf die Antwort zu Frage 11 verwiesen.

2. Welche Unternehmen gehören zu den von der „Süddeutschen Zeitung“ bezeichneten so genannten „schmutzigen Zehn?“

Nach dem mit den Bundesländern im August 2002 vereinbarten Minimierungskonzept sammelt das BVL Analysenergebnisse aus der Überwachung der Länder, der Wirtschaft, aus Veröffentlichungen und aus Untersuchungen des

---

Die Antwort wurde namens der Bundesregierung mit Schreiben des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft vom 3. Dezember 2002 übermittelt.
Die Drucksache enthält zusätzlich – in kleinerer Schrifttype – den Fragetext.

Bundesinstituts für Risikobewertung oder den Bundesforschungsanstalten. Diese Daten werden zu Warengruppen klassifiziert und aus ihnen diejenigen Produkte identifiziert, die zu den 10 % der am höchsten belasteten Lebensmittel gehören. Es handelt sich somit um eine Zusammenstellung von unterschiedlichen Erzeugnissen einer Warengruppe (z. B. Feine Backwaren), die aus einem oder mehreren Herstellerbetrieben stammen können.

3. Inwieweit sind Produktionsprozesse zur Minderung des Gehaltes von Acrylamid in Lebensmitteln bereits vollzogen worden?

Der Mechanismus der Bildung von Acrylamid ist noch nicht vollständig geklärt. Damit können nur bedingt gezielte Strategien zur Absenkung des Acrylamidgehaltes erarbeitet werden.

Vorliegende Daten von Einzelherstellern (Kartoffelchips, Knäckebrot) zeigen, dass durch gezielte Prozesssteuerung eine Reduzierung des Gehaltes an Acrylamid in der Herstellung bestimmter Lebensmittel erreichbar ist. Dies zeigt auch, dass bereits jetzt Möglichkeiten zur Minderung des Gehaltes von Acrylamid in bestimmten Lebensmitteln verfügbar sind.

In diesem Zusammenhang muss darauf hingewiesen werden, dass Veränderungen von Produktionsprozessen einen sensiblen Eingriff in die Produktqualität bedeuten, der einen angemessenen Kontrollzeitraum erfordert.

Aktuelle Daten des BVL weisen aber auch darauf hin, dass diese Minimierungsmöglichkeiten von einigen Herstellern bereits umgesetzt werden und andere Hersteller offenbar derzeit aktiven Änderungen an den Herstellungspraktiken noch abwartend und zurückhaltend gegenüberstehen.

4. Welche Rolle hat die Bundesregierung im Rahmen der Umstellung von Produktionsprozessen übernommen?

In der Ressortforschung des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL) haben bereits im Juni 2002 systematische Arbeiten zur dauerhaften Absenkung des Acrylamidgehaltes in Kartoffel- und Getreideprodukten begonnen.

In der Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung (BAGKF) werden dazu unter Nutzung der vorhandenen semitechnische Einrichtungen zur Herstellung von Backwaren und Kartoffelerzeugnissen Minimierungskonzepte erarbeitet.

Im Rahmen der Lenkungsgruppe „Acrylamid“ des BMVEL ist ein Arbeitskreis „Technologie“ unter Leitung der BAGKF eingerichtet worden, der grundsätzliche Ansätze zur Minimierung der Acrylamidbelastung erarbeiten soll, in dem sowohl Forschungsinstitute als auch Vertreter einzelner Industrieverbände eingebunden sind.

In diesem Zusammenhang ist auch ein Verbund-Forschungsvorhaben („Entwicklung von neuen Prozesstechniken zur Vermeidung des Acrylamidgehaltes in Lebensmitteln“) von mehreren Forschungseinrichtungen beantragt worden. Der Antrag wird zz. in den Entscheidungsgremien beraten (FEI (Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V.) bzw. AiF (Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen „Otto von Guericke“ e. V.)).

5. Ist mit den Produktionsprozessumstellungen jeweils eine Risikominderung erfolgt?

   Falls ja, mit welchen Daten ist sie belegbar?

Der Bundesregierung liegen hinsichtlich einer Prozessumstellung bisher keine detaillierten einzelbetrieblichen Daten vor.

Die Ergebnisse der technologischen Versuche der BAGKF über die Bildung von Acrylamid in bestimmten Lebensmitteln werden zurzeit noch aufbereitet und können erst danach vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) im Hinblick auf eine potentielle Risikominderung bewertet werden.

6. Wie hoch waren die jeweiligen Kosten bei den erfolgten Produktionsprozessumstellungen?

Der Bundesregierung liegen darüber bisher keine Angaben vor.

7. Liegen der Bundesregierung Erkenntnisse vor über die Preisentwicklung der betroffenen Produkte?

Hierzu liegen der Bundesregierung bisher keine Angaben vor.

8. In welchem Zeitraum sollen die noch ausstehenden Produktionsprozessumstellungen vollzogen werden?

Angaben über konkrete Zeiträume für die noch ausstehenden Produktionsprozessumstellungen sind zurzeit nicht möglich. In diesem Zusammenhang sind auch die weiteren Entwicklungen im Rahmen des derzeit durchgeführten Minimierungsprogrammes abzuwarten.

9. Welche Kostenschätzungen liegen der Bundesregierung für die jeweiligen Umstellungsprozesse vor?

Der Bundesregierung liegen hierzu bisher keine Angaben vor.

10. Welche Schritte hat die Bundesregierung unternommen, um die Verbraucher über Acrylamid zu informieren, insbesondere auch über die Herstellungsprozesse der so genannten „schmutzigen Zehn?“

Seit Bekanntwerden der Acrylamidproblematik werden die Verbraucher fortlaufend von der Bundesregierung unterrichtet. Dies erfolgt beispielsweise über die Informationen auf der Homepage des BMVEL (http://www.verbraucherministerium.de/verbraucher/verbraucherinfos.htm), auf der Informationen in verbrauchernaher Präsentation abrufbar sind und Links zu anderen weiterführenden Informationen angegeben werden.

Weiterhin hat der vom BMVEL geförderte aid ein Verbraucherforum eingerichtet, dem die wissenschaftlichen Mitarbeiter der Ressortforschung zuarbeiten (www.acrylamid-forum.de). Zusätzlich sind gedruckte Verbraucherinformationen in Zusammenarbeit mit dem aid und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Vorbereitung.

11. Vor welchem sachlichen Hintergrund ist das Zitat der Sprecherin des BMVEL zu verstehen, „handfeste Grenzwerte können wir jedenfalls nicht festlegen …?“

In der Fachwelt wird Acrylamid übereinstimmend als ein Kanzerogen angesehen, das keinem so genannten Schwellenwert unterliegt, d. h. jede (auch niedrige) Aufnahme von Acrylamid bringt ein potentielles Krebsrisiko mit sich. Ein Grenzwert im Sinne einer Acrylamid-Exposition ohne Risiko kann daher nicht abgeleitet werden. Auch eine Exposition, die lediglich zu einem vernachlässigbar geringen Risiko führt, kann bisher nicht abgeschätzt werden. Dies beruht im Wesentlichen darauf, dass die Beziehung zwischen aufgenommener Acrylamidmenge und kanzerogener Wirkung (Dosis-Wirkungs-Beziehung) im Niedrig-Dosisbereich nicht bekannt ist. Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat im Übrigen ein Forschungsvorhaben vergeben, das hier zur Klärung beitragen soll.

Aus diesen Erwägungen ergibt sich in Übereinstimmung mit internationalen Fachgremien, dass für eine Risikominimierung zurzeit kein Grenzwert-Konzept, sondern aus Vorsorgegründen das so genannte ALARA-Prinzip verfolgt wird [„as low as reasonably possible“], nach dem die Acrylamidgehalte in Lebensmitteln so niedrig wie vernünftigerweise möglich sein sollten.

12. Wie beurteilt die Bundesregierung die aktuellen Äußerungen und vorgesehenen Maßnahmen des BMVEL vor dem Hintergrund einer „ddp“-Agenturmeldung vom 5. Juni 2002, in der die Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Renate Künast, davor gewarnt hatte, das Thema „zu einer Krise hochzureden“?

Acrylamid hat den Menschen in der gesamten Entwicklungsgeschichte offenbar als bislang unerkannt gebliebener Stoff begleitet, der während der häuslichen, aber auch industriellen Zubereitung bestimmter Lebensmittel entsteht. Daher ist es nicht gerechtfertigt, das Vorkommen von Acrylamid in diesen Lebensmitteln als Krise zu bezeichnen.

13. Sieht die Bundesregierung in der damaligen Einschätzung der Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Renate Künast, und den aktuell angekündigten Maßnahmen einen Widerspruch?

    Falls nein, weshalb nicht?

Nein. Auf die Antwort zu Frage 12 wird verwiesen.

14. Hätte die zuständige Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Renate Künast, nicht schon im Mai 2002 die Warnungen des Leiters des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz (BgVV) in Berlin, Dieter Arnold, zum Anlass für Prüfungen und weitere Maßnahmen nutzen müssen?

    Falls ja, welche Schritte und mit welchem Erfolg hat die Bundesregierung bereits nach den Warnungen des BgVV-Leiters im Mai 2002 eingeleitet (vgl. dpa-Meldung vom 27. Juni 2002)?

Unmittelbar nach Bekanntwerden der schwedischen Studie zu Acrylamid sind verschiedene Maßnahmen eingeleitet worden, die der Erforschung der Entstehung wie auch der Minimierung von Acrylamid in Lebensmitteln dienen.

Das BMVEL hat das damalige BgVV sowie die BAGKF und die Bundesforschungsanstalt für Ernährung bereits am 24. April 2002 über die Erkenntnisse aus Schweden informiert und um Stellungnahme und Bewertung gebeten. Das BgVV wurde ferner gebeten, der Öffentlichkeit schnellstmöglich Informationen zur Verfügung zu stellen und zu einem Expertengespräch unter Beteiligung der Wirtschaft einzuladen.

Daraufhin wurden folgende Aktivitäten veranlasst:

14. Mai 2002

Gespräch im BgVV zum Thema „Acrylamid“, in dem das zu diesem Zeitpunkt verfügbare Wissen über Acrylamid zusammengetragen und bewertet sowie weitere Maßnahmen beschlossen wurden.

27. Mai 2002

Das BMVEL weist die Bundesforschungsanstalten auf die WHO/FAO-Veranstaltung am 25. bis 27. Juni 2002 in Genf hin.

4. Juni 2002

Gespräch zu den Themen Analytik und Technologie der Bundesforschungsanstalten.

Stellungnahme des BgVV zum Einfluss der Ernährung auf die Aufnahme von Acrylamid.

19. Juni 2002

Die Analytik von Acrylamid in Lebensmitteln war im Flühjahr nicht etabliert, deshalb fand unter Federführung des BgVV ein Gespräch statt, in dem die zu diesem Zeitpunkt vorhandenen analytischen Methoden zur Bestimmung von Acrylamid diskutiert und das weitere Vorgehen abgestimmt wurden. Als Folge dieses Gespräches hat das BgVV einen Methodentest organisiert, an dem mehr als 50 Laboratorien teilgenommen haben, dessen Auswertung aber zz. noch aussteht.

Die Etablierung der Acrylamidanalytik wurde bundesweit mit Nachdruck betrieben.

Juni 2002

In der Bundesforschungsanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung wurden bereits im Juni 2002 erste technologische Versuche zur Minimierung der Acrylamidkonzentrationen in Kartoffelprodukten durchgeführt.

Juli 2002

Das BMVEL richtet eine Lenkungsgruppe „Acrylamid“ ein. Diese Lenkungsgruppe besteht aus Vertretern des BMVEL, dem BVL, der BAGKF, dem BfR sowie Vertretern der betroffenen Wirtschaft und hat die Aufgabe, bei der weiteren Aufklärung Forschungsinitiativen anzustoßen, zu koordinieren, um schnellstmöglich risikomindernde Maßnahmen einleiten zu können.

Ergebnis der Überlegungen dieser Arbeitsgruppe war beispielsweise die Einrichtung des Minimierungskonzeptes unter Einbeziehung der staatlichen Überwachung und der Wirtschaft. Auf die Antwort zu Frage 4 wird hingewiesen.

September 2002

Das Wissen um den Bildungsmechanismus von Acrylamid ist verfügbar.

15. Wie beurteilt die Bundesregierung die Aussagen des Staatssekretärs im BMVEL, Alexander Müller, der Erkenntnisse schwedischer Wissenschaftler im Zusammenhang mit einer möglichen Acrylamidgefährdung als „vollkommene Neuigkeit“ bewertet (AFP-Meldung vom 5. November 2002)?

Die Bildung von Acrylamid in bestimmten Lebensmitteln durch Backen, Braten, Frittieren o. Ä. war bis zur Entdeckung durch die schwedischen Wissenschaftler und deren Bekanntgabe über das Schnellwarnsystem der EU am 24. April 2002 nicht bekannt und stellt insofern eine völlig neue Erkenntnis dar.



Gesamtherstellung: H. Heenemann GmbH & Co., Buch- und Offsetdruckerei, Bessemerstraße 83–91, 12103 Berlin
Vertrieb: Bundesanzeiger Verlagsgesellschaft mbH, Postfach 13 20, 53003 Bonn, Telefon (02 28) 3 82 08 40, Telefax (02 28) 3 82 08 44
ISSN 0722-8333